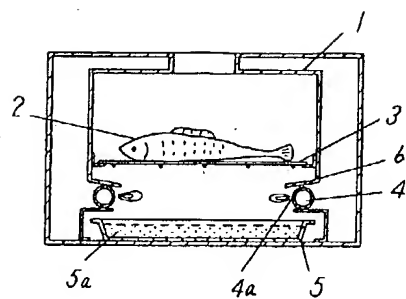
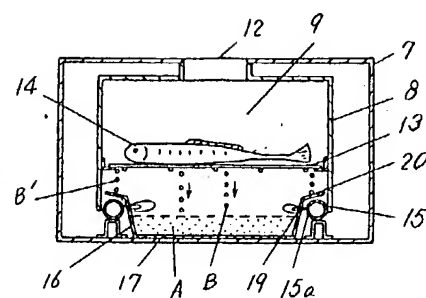


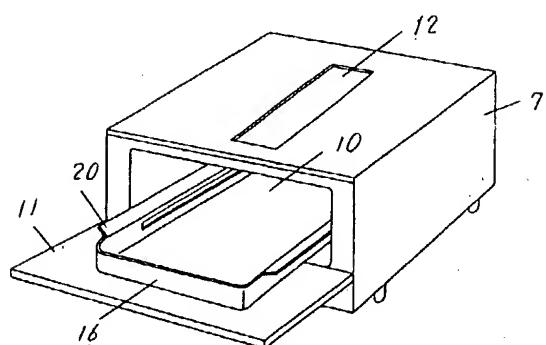
第 1 図



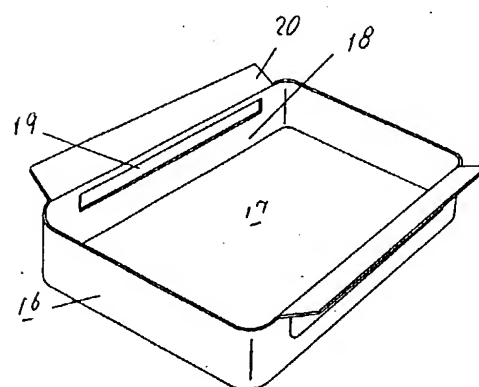
第 3 図



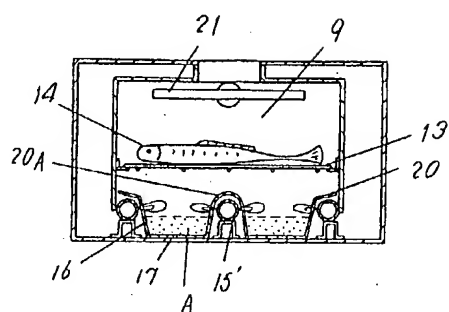
第 2 図



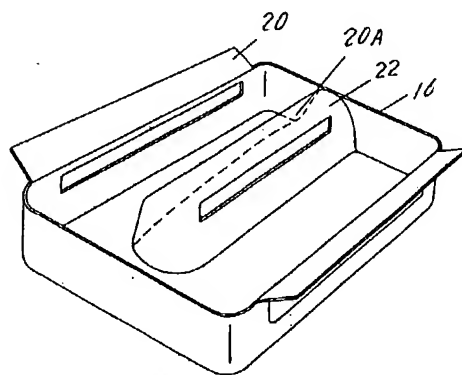
第 4 図



第 5 図



第 6 図



⑬ 日本国特許庁 (JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭59—138830

⑤ Int. Cl.³
F 24 C 15/14
3/08

識別記号

庁内整理番号
A 7116—3L
A 7116—3L

⑬ 公開 昭和59年(1984)8月9日

発明の数 1
審査請求 未請求

(全 3 頁)

⑭ 焼物器

① 特 願 昭58—13425

② 出 願 昭58(1983)1月28日

⑦ 発 明 者 竹下節夫
門真市大字門真1006番地松下電
器産業株式会社内

⑦ 発 明 者 加茂哲雄

門真市大字門真1006番地松下電
器産業株式会社内

⑧ 出 願 人 松下電器産業株式会社

門真市大字門真1006番地

⑨ 代 理 人 弁理士 中尾敏男 外 1 名

明 細 書

1、発明の名称

焼物器

2、特許請求の範囲

焼成室内に被加熱物を置くための棚を設け、この棚下方に被加熱物の加熱用熱源と、水入れ部を備えた受皿とを設け、この受皿には水入れ部と連続するカバー体を形成し、このカバー体によって熱源の上方を覆ってなる焼物器。

3、発明の詳細な説明

産業上の利用分野

本発明はガス、電気、石油などの熱源により、魚、肉などを焼成する焼物器に関する。

従来例の構成とその問題点

従来の例えば、ガスバーナを熱源とする焼物器は、第1図に示すように、焼成室1内に魚などの被加熱物2を置くための棚3を設け、この棚3の下方に被加熱物2を加熱するガスバーナ4と、水入れ部5aを備えた受皿5bとを設けるとともに、ガスバーナ4の上方には、このガスバーナ4を覆

う如く、カバー体6が設けられ、このカバー体6によって被加熱物2から落下する焼汁が、ガスバーナ4にかからないようにして、ガスバーナ4の焼汁による炎孔4aの目づまりを防止している。

しかし、カバー体6は受皿5とは別に、独立して形成されたものであるとともに、ガスバーナ4によってかなり高温となっていることから、その上面に焼汁が落下した時、焼汁はただちに加熱されて、多量の煙が発生することとなる。

このように従来の焼物器は多量の煙が発生しやすく、したがって煙によって機器自体或いは家屋内を汚し易く、また使用者に不快感を与えるという欠点があった。

発明の目的

本発明は前記従来の欠点に着目し、煙の発生を減少させることのできる焼物器を提供しようとするものである。

発明の構成

前記目的を達成するため、本発明の焼物器は、受皿の水入れ部と連続してカバー体を形成し、こ

のカバー体によって熱源の上方を覆った構成とすることにより、煙の発生を従来よりも少なくできるという効果が得られる。

実施例の説明

以下本発明の実施例を、ガス焼物器を例にとりて、第2図～第6図により説明する。

第2図～第4図において7は焼物器の筐体であり、この中には内ケース8にて焼成室9が形成され、この焼成室9の前方は筐体7の前面に開口10している。11は開口10を開閉する扉、12は焼成室9及び筐体7の上面に穿設した排気孔、13は焼成室9内のほぼ中央に設けた棚で、この上面には魚、肉などの被加熱物14が置かれる。15は炎孔15aを備えた棒状のガスバーナで、棚13の下方に相対して二本設けられている。16は中央に水入れ部17を備え、この周囲の相対する立上り壁18の側面部に、ガスバーナ15の炎孔15aがのぞく窓孔19を形成しているとともに、側面部の上端に外方へ上向き傾斜させたカバー体20を形成した受皿で、この受皿16は筐体7の

も対応する受皿16の水入れ部17内にカバー体20Aを隆起形成したものである。

これによれば中央のガスバーナ15によっても被加熱物14が加熱されることとなるので、焼ムラが少ないとともに、中央のカバー体20Aは両脇に位置するカバー体20よりも、より低温に保持される。すなわち、中央のカバー体20Aは水A内に直接つかった状態となっているので、水Aによる冷却効果はより高いものである。

なお、21は焼成室9の天井付近に設けた輻射式ガスバーナで、これを設けることにより、被加熱物14を上下面の両方から焼成することができる。また受皿16は筐体7の開口10を通して、焼成室9外にひきだすことができるので、清掃が容易であり、このため第4図の実施例においては、カバー体20Aの一端が開口22しているものである。さらに前記実施例では熱源としてガスバーナを用いたが、本発明はこれに限られるものではなく、電熱ヒーター、石油バーナなどを用いてもよい。

開口10を通して、棚13下方の焼成室9内に出し入れ自在にセットされるものである。

前記カバー体20は受皿16の焼成室9内へのセット時において、ガスバーナ15の上方に位置して、それを覆うように設定されている。

前記構成より第3図に示すように、受皿16の水入れ部17内に水Aを入れた状態で、被加熱物14は焼成される。この時被加熱物14から発生する油などの焼汁Bのほとんどは、水入れ部17内の水A面上に落下するが、その一部Bはカバー体20の上面に落下する。しかしカバー体20は水入れ部17の立上り壁18上端に形成、つまり水入れ部17と連続して形成されたものであるので、水Aによって常に冷却された状態となっている。したがってカバー体16は比較的低温であるがため、その上面に焼汁が落下しても、焼汁はただちに加熱されないから、煙の発生は従来に比し少ないものである。

第3、4図は他の実施例を示し、棚13の中央と相対する部分にもガスバーナ15を設け、これ

発明の効果

本発明は以上のように、熱源の上方を覆うカバー体を受皿の水入れ部に連続して形成したものであるから、カバー体は水入れ部内の水によって冷却され、従来に比し低温となるため、煙の発生を少なくできるものである。

4、図面の簡単な説明

第1図は従来の焼物器を示す断面図、第2図は本発明の実施例を示す焼物器の斜視図、第3図は同断面図、第4図は同受皿の斜視図、第5図は他の実施例を示す断面図、第6図は同受皿の斜視図である。

9……焼成室、13……棚、14……被加熱物、15……熱源、16……受皿、17……水入れ部、20……カバー体。

代理人の氏名 弁理士 中 尾 敏 男 ほか1名

PAT-NO: JP359138830A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 59138830 A

TITLE: BROILER

PUBN-DATE: August 9, 1984

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

TAKESHITA, SETSUO

KAMO, TETSUO

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

MATSUSHITA ELECTRIC IND CO LTD

N/A

APPL-NO: JP58013425

APPL-DATE: January 28, 1983

INT-CL (IPC): F24C015/14, F24C003/08

ABSTRACT:

PURPOSE: To reduce the generation of smoke by a structure wherein a cover body is formed continuously to the water compartment of a drip pan in such a manner as to cover the upper part of heat source.

CONSTITUTION: A drip pan 16 consists of a water compartment 17 located at the center with windows 19, out of which the flame holes 15a of a gas burner 15 stick, formed on the sides of upstand walls 18 opposing to each other at the periphery of the water compartment 17 and at the same time with cover bodies 20, which are inclined outward and extended upward, formed along the upper ends of said sides. The drip pan 16 is detachably set in a broiling chamber 9 below a shelf 13. The cover body 20 is set so as to locate above the gas burner 15 to cover it when the drip pan 16 is set in the broiling chamber 9. Because the cover body 20 is formed along the upper ends of the upstand walls 18 of the water compartment 17 or, in other words, formed continuously to the water compartment 17, the cover body 20 is in the state being cooled by the water A at all times. Because the cover body 16 is consequently kept at comparatively low temperature, even if gravy drips onto the top surface of the cover body 20, no quick heating of the gravy occurs, resulting in generating less smoke than ever.

COPYRIGHT: (C)1984,JPO&Japio